

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

1 Schoppen saure Sahne. $\frac{1}{2}$ Schoppen Brühe. 2 Stückchen Zucker. Salz.

561. Sauce à la Vienne.

Ein Stück frischer Butter wird mit Mehl gehörig verrührt, so daß der eine Theil von dem andern nicht zu unterscheiden ist, dann gießt man kochende süße sehr fette Sahne dazu, thut Salz und gehackte Petersilie hinein und läßt dies zusammen zu einer sämigen Sauce kochen. Schon beim Zugießen der Sahne muß man gut rühren und dies fortsetzen, bis die Sauce fertig ist. Sie wird über heiße Salzkartoffeln gegossen und diese bilden dann ein selbstständiges Gericht oder werden als feine Beigabe zu Gemüse gegeben.

Ingredienzien: 100 Gr. Butter. 4 Löffel Mehl. 1 Liter Sahne. 1 Eßlöffel voll Petersilie. Salz.

562. Sauce von hartgekochten Eiern.

Die Dotter von hartgekochten Eiern werden fein gehackt und durch ein Haarsieb gerührt, wonach man sie zu feingehackten, in Butter geschwitzten Champignons und Kräutern gibt, dann über Alles einige Löffel weiße Coulis und Wasser gießt, und es auf kleinem Feuer aufkochen läßt. Hierauf schmeckt man die Sauce mit Citronensaft und Salz ab und gibt sie über Eier en chemise oder gefüllte Eier.

Ingredienzien: 6 Eidotter. 1 Hand voll gehackte Champignons. 1 Hand voll Kräuter. 6 Löffel Coulis. $\frac{1}{2}$ Schoppen Wasser. Citronensaft. Salz.

563. Champignonsauce.

Gute weiße Coulis wird mit Wasser aufgekocht und mit Eidotter abgezogen. Vorher schon hatte man Champignons in Butter mit einer fein geschnittenen Schalotte gar gedämpft und hierauf fein gehackt; diese gibt man jetzt in die Sauce, schmeckt sie mit Citronensäure und Salz ab und verwendet sie ebenso wie die Vorhergehende.

Ingredienzien: $\frac{1}{2}$ Schoppen Coulis. $\frac{1}{2}$ Schoppen Wasser. 2 Hände voll Champignons. 100 Gr. Butter. 1 Schalotte. Citronensäure. Salz.

564. Schweizer sauce.

Nachdem man die Butter hat heiß werden lassen, gibt man geriebenes Grahambrod hinein und röstet es ein wenig über schwachem Feuer, verrührt beides dann mit verjus, Wasser, Citronenschale, Zucker und Salz, läßt Alles zusammen aufkochen und gibt diese